



Bron: Cartes Postales Anciennes (CPArama.com)

INGEBLIKT EN VERPAKT: VISCONSERVEN IN BELGIË EN WEST-EUROPA

Yves Segers



Yves Segers

Interfacultair Centrum voor Agrarische Geschiedenis (ICAG), KU Leuven

Atrechtcollege, Naamsestraat 63, 3000 Leuven

E-mail: yves.segers@icag.kuleuven.be

Visgerechten zijn reeds eeuwenlang een vaste waarde op ons menu. Niet enkel aan de kust, maar ook in het binnenland nam vis al vroeg een belangrijke plaats in binnen de eetcultuur, al was het maar omdat de religieuze kalender heel wat vleesarme dagen voorschreef. Vis bleek op die momenten een bijzonder geschikt alternatief om toch voldoende eiwitten en vetten binnen te krijgen. Het aanbod van voedsel in het algemeen en vis in het bijzonder, was traditioneel sterk seizoensgebonden. Mensen gingen dan ook al snel op zoek naar methoden om een deel van die slechts tijdelijk beschikbare voedingsproducten te bewaren voor periodes van schaarste. In het geval van de visvangst werden in deze context de processen van het pekelen, roken en drogen van vissen ontwikkeld, net als de verwerking van pekeltaan. Hoewel deze conserveringsmethodes na verloop van tijd helemaal op punt stonden, kon niet ontkend worden dat ze een impact hadden op de smaak en de voedingswaarde. Vanaf het begin van de industriële 19^{de} eeuw ging men dan ook, ondersteund door nieuwe technologische inzichten en kennis, op zoek naar andere en betere bewaarprocedures voor voedsel. Het gebruik van ijs als 'vershouder' werd onder andere in deze periode geïntroduceerd, net als conserven en in een later stadium ook het diepvriezen.

DE OPKOMST VAN DE CONSERVEN: APPERT, DURAND EN CO

In 1795 besliste het Directoire, het toenmalige vijfkoppige bestuur van Frankrijk, een prijsvraag uit te schrijven omtrent voedselbewaring. De regering reikte 12.000 frank uit aan iedereen die niet alleen nieuwe en efficiëntere methodes kon uitdenken voor het bewaren van bederfelijke levensmiddelen, maar die er eveneens in slaagde om de authentieke smaak van het voedsel zo goed als mogelijk te bewaren. Ook voor het behoud van de voedingswaarde van de bewuste spijzen werd aandacht gevraagd. Matrozen en scheepslui uit de Marine en de koopvaardij hadden in de praktijk immers al vastgesteld dat hun gezondheidstoestand opvallend beter werd naargelang meer vers voedsel aan boord was. Het was de Franse chef Nicolas Appert die uiteindelijk in 1810, na jaren van experimenteren, met het idee van de conserven op de proppen kwam en zo als winnaar van bovengenoemde prijsvraag werd aangeduid. Appert, in 1749 geboren als de zoon van een herbergier uit Châlons-sur-Marne en autodidact, begon zijn culinaire carrière in het Rijnland, waar hij gedurende de jaren 1770 actief was als *officier de bouche* van het lokale hof. Tot zijn takenpakket behoorde onder andere het door de seizoenen bepaalde voedselaanbod zo goed en lang mogelijk te bewaren. Begin jaren 1780 wisselde Appert het Rijnlandse hof in voor Parijs, waar hij een succesvolle banketbakkerij opende. Ondertussen bleef hij weliswaar experimenteren met nieuwe manieren om voedsel (en dan vooral groenten) te conserveren en te steriliseren. Hij maakte hierbij gebruik van glazen flessen – in eerste instantie champagneflessen, later speciaal vervaardigde bokalen – die hij vulde met allerlei voedsel en vervolgens hermetisch afsloot. De flessen werden ten slotte ondergedompeld in een heet waterbad, waarna de inhoud op langere termijn geconserveerd kon worden.

Deze vroege experimenten werden kort na de eeuwwisseling gevolgd door een offensief om tot een meer industriële en – voor die tijd – grootschaligere aanpak te komen. Appert opende in 1804 zijn eerste conservenfabriek in Parijs, maar breidde zijn onderneming al snel uit richting kuststeden als Cherbourg en Le Havre, waar de koopvaardijvloot een belangrijke doelgroep voor zijn producten vormde. De bekroning van zijn werk in 1810 was niet zonder voorwaarden: Appert werd verplicht om zijn innovatie publiek te maken en publiceerde vervolgens *L'art de*



Fig. 1. Begin jaren 1800 lanceerde Nicolas Appert een nieuwe methode om bederfelijke levensmiddelen te bewaren: de conserven. In 1955 verscheen in Frankrijk een postzegel als eerbetoon (Bron: www.retroscoop.com).

conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et vegetables' (1810). Zijn werkwijze werd al snel opgepikt door andere ondernemers en het was de Brit Peter Durand die er in 1810 een patent op verwierf, en op veel grotere schaal zou gaan conserveren. Durand maakte daarbij in tegenstelling tot Appert geen gebruik van glazen bokalen, maar wel van metalen conservenblikken. Deze keuze voor metaal was een logisch gevolg van de toenmalige pionierspositie van Groot-Brittannië als industriële natie: het land beschikte over een grote expertise op vlak van het produceren van blik en kon dit ook vrij efficiënt laten verlopen. In 1812 verkocht Durand zijn patent alweer aan de Engelse zakenmannen Bryan Donkin en John Hall, die het inblikken van voedsel verder op punt stelden.

De productie van de metalen voedselblikken, in deze periode nog een volledig manueel en dus bijzonder traag werk, bleek echter allesbehalve evident. Gedurende de jaren 1810 en 1820 werden dan ook productiecijfers van slechts zo'n 6 blikken per uur genoteerd, die bovendien lang niet allemaal aan de eisen voldeden. Vooral bij het solderen van de naden konden wel eens problemen optreden, vaak met fatale gevolgen. Het oxiderend metaal van deze slecht geproduceerde blikken lokte immers giftige reacties uit in het bewaarde conservenvoedsel. Het mislukken van de poolexpeditie van de Britse ontdekkingsreiziger John Franklin in 1845-1848 kon zo bijvoorbeeld deels toeschreven worden aan een voedselvergiftiging opgelopen door slecht afgesloten conserven. Naast dit risico op foutjes, waren de blikken in deze beginperiode ook allesbehalve praktisch. Het waren bijzonder grote, balk-vormige containers, die al gauw zo'n 13 à 15 kilogram wogen en die enkel met behulp van een hamer en beitel konden geopend worden. Het was uiteindelijk wachten op het midden van de 19^{de} eeuw vooraleer een aantal nieuwigheden het gebruik van conservenblikken verder optimaliseerden. De blikopener zag in 1858 het levenslicht in de Verenigde Staten, etiketteermachines vonden hun ingang en

het toevoegen van geribbelde zones zorgde voor sterkere conservenblikken. Vanaf de jaren 1870 werd opnieuw een stap gezet richting een meer industriële aanpak, door de introductie van moderne autoclaven. Deze grote vaten konden hermetisch afgesloten worden en konden aanvankelijk tientallen, en later honderden, glazen en metalen conservencontainers tegelijkertijd steriliseren. Tot de belangrijkste afnemers van de conserven behoorden lange tijd vooral de verschillende Europese zeemachten, legers en koopvaardijvloten, maar vanaf de jaren 1880 konden ook de koloniale ontdekkingsreizigers en avonturiers, en de pioniers in de Amerikaanse Mid- en Far West aan het lijstje van consumenten toegevoegd worden.

DE EERSTE SARDINES IN BLIK: BAKERMAT BRETAGNE

Niet lang nadat de groentenconserven hun intrede deden, werd ook geëxperimenteerd met het inblikken van andere voedingsmiddelen. Het verhaal van vis-in-blik startte in het Franse Nantes, waar Joseph Colin in 1824 de eerste sardineconservenfabriek uit de grond stampte. Zijn methodes werden al snel gekopieerd door andere ondernemers, waaronder stadsgenoot Millet die zich eerst in Nantes en later in Le Croisic installeerde. In de volgende jaren zouden steeds meer kleine bedrijfjes met sardineconserven het licht zien in Bretagne, dat al snel uitgroeide tot het centrum van deze industrie. Belangrijk daarbij was de nauwe samenwerking met de gespecialiseerde lokale vissersvloot. Het was immers niet zelden zo dat eigenaars van de conservenfabrieken ook optraden als reder en dus beschikten over hun eigen vissersschepen. Eenmaal de sardines aan land gebracht waren, kwam de rest van het verwerkingsproces in handen van de vrouwelijke bevolking te liggen. Tijdens topseizoenen werden immers vele vrouwen en jonge meisjes ingeschakeld om het bijzonder arbeidsintensieve procedé van het inblikken van sardines tot een goed einde te brengen. In 1861 kon Nantes zo circa 100.000 à 150.000 blikjes per jaar produceren, met behulp van de 4.000 à 5.000 vrouwen die in deze nijverheid werkzaam waren. Deze werkgelegenheidscijfers waren, zeker voor een rurale regio, niet onbelangrijk. Heel wat arbeidskrachten trokken tijdens de topperiodes dan ook van het platteland richting de kust, waar het merendeel van de conservenfabrieken gelokaliseerd waren. Belangrijke Bretoense visconservencentra in de 19^{de} eeuw waren onder andere Douarnenez, Audierne, Concarneau, Quiberon, Belle-Ile-en-Mer, etc.

De visconservensector in Bretagne kende een snelle ontwikkeling tot aan het einde van de 19^{de} eeuw. Rond 1880 waren reeds zo'n 160 bedrijfjes actief in de regio – met de firma's 'Amieux Frères' en 'Saupiquet' als de belangrijkste voorbeelden – maar het ging hier veelal slechts om kleinschalige familieondernemingen. Van grote industrie was dus nog geen sprake, en de nijverheid bleef in belangrijke mate op handenarbeid steunen. De werknemers klopten dan ook lange dagen. Eind 19^{de} eeuw werden in Frankrijk, maar bijvoorbeeld ook in België, zelfs uitzonderingsmaatregelen aangevraagd bij de overheid om nachtwerk toe te laten, iets wat toen in vele West-Europese landen al bij wet verboden was. Het grootste deel van de sardineproductie was bestemd voor de export, en kende vooral afname in leger- en schoolmiddens.



Fig. 2. Bretagne ontpopte zich in de 19^{de} eeuw tot een belangrijk productiecentrum van visconserven.

De vissersvloot leverde op grote schaal sardines, die vooral door vrouwen werden verwerkt in de talrijke kleine bedrijfjes. Collage van foto's, circa 1910 (Bron: Collectie CAG).

De inbedding van visconserven in de bredere eetcultuur bleek echter niet zo evident: vele mensen kenden aanvankelijk een soort 'voedselangst' en stonden zeer wantrouwig tegenover visproducten in blik. De Franse overheid zette rond de eeuwwisseling dan ook sterk in op het serveren van conservenvoedsel in onderwijsinstellingen. Door de jeugd gewoon te laten worden aan eten uit blik, werd het succes ervan uiteindelijk gecementeerd. Daarnaast zou later ook de Eerste Wereldoorlog een belangrijke rol spelen in de aanvaarding van blikvoedsel. In eerste instantie had het gewone volk trouwens ook zeer weinig toegang tot conserven: blikvoedsel was eind 19^{de} eeuw nog bijzonder duur en enkel geschikt voor mensen van betere komaf. Een gewone arbeidster in Bretagne moest in de periode 1880-1900 al zo'n 6 uur werken om één blikje te kunnen kopen. Een eeuw later was dit reeds afgezwakt tot slechts 20 minuten.



Fig. 3. Enkele jonge meisjes maken conservenblikken klaar in een Bretoens bedrijf alvorens de sardines kunnen worden ingelegd, begin 20^{ste} eeuw (Bron: Wikimedia commons).



Het Franse monopolie op de visconserven begon aan het begin van de 20^{ste} eeuw steeds meer onder druk te staan. Het probleem situeerde zich vooral bij de aanvoer van het basisproduct. In de Franse wateren waren namelijk steeds minder sardines aanwezig, en de zoektocht naar deze vissen in verder gelegen gebieden zorgde voor oplopende productiekosten. Bovendien kreeg Frankrijk ook af te rekenen met de opkomende concurrentie vanuit het Middellandse Zeegebied. Spanje en Portugal stortten zich vanaf de eeuwwisseling meer en meer op de conservenmarkt en werden kort daarop ook vergezeld door landen als Marokko en de Verenigde Staten.

Fig. 4. Enkele blikjes sardines geproduceerd in Nantes en Douarnenez. Eerste helft 20^{ste} eeuw (Bron: Collectie CAG).

CONSERVENINDUSTRIE IN BELGIË 1880-1940

België kende een trage start op vlak van de conservennijverheid. Het eerste groentenconserven-bedrijf werd hier pas opgericht in 1886 door Edmond Thumas, de toenmalige directeur van de stedelijke gasfabriek in Leuven. De legende wil dat Thumas inspiratie opdeed tijdens een reis naar Frankrijk, en vervolgens in bijberoep aan de slag ging met conserven in België. Zijn bedrijf 'Marie Thumas', genoemd naar zijn vrouw, zou in de loop der jaren uitgroeien tot een icoon binnen de Belgische voedingsnijverheid. Deze eerste onderneming kende al snel navolging, en eind jaren 1880 ontwikkelde de groentenconservenindustrie zich volop binnen de driehoek Leuven-Mechelen-Heist-op-den-Berg. Niet veel later ging men aan de kust ook van start met de visconserven. Het waren vreemd genoeg twee Nederlandse initiatiefnemers die, respectievelijk in 1896 en 1897, aan de basis lagen van de oprichting van de bedrijven 'Excelsior' in Oostende en 'Carbonez' in Nieuwpoort. Wellicht was deze inmenging vanuit het buitenland geen toeval. In 1895 had de Belgische overheid immers beslist om de invoer van conserven zeer zwaar te belasten om de eigen, toen nog louter groentenconservenindustrie, te beschermen tegen de enorme concurrentie uit het buitenland. De Nederlandse interesse om, samen met lokale ondernemers, ook in België een visconservennijverheid op poten te zetten, stond vermoedelijk niet los van deze maatregel.

De productie van visconserven was in België een winteractiviteit, die hand in hand ging met de visserij op de 'Noorse sardine': de sprot. Grote groepen jonge vrouwen gingen vanaf eind 19^{de} eeuw aan de slag met de verwerking van de vis in de sprotfabrieken, terwijl de mannen het zwaardere werk in de conservenfabrieken voor hun rekening namen. Er werd gewerkt volgens het stukloon-systeem: hoe meer je produceerde, hoe meer je verdiende. Dit verklaart wellicht waarom veel arbeiders toen bereid waren om, net als in Frankrijk het geval was, vele uren te kloppen in slechte werkomstandigheden. Lange werkdagen stonden immers gelijk aan een hoger loon. Om het personeel ook naast de drukke winterperiode in dienst te kunnen houden, combineerden de fabrieken trouwens vaak meerdere activiteiten onder één dak: naast conservenproductie legde men zich dan toe op bijvoorbeeld het roken van de vis of het fabriceren van kisten.

Concreet cijfermateriaal over de vroege jaren van de Belgische visconservenindustrie is schaars. De industrietellingen van de jaren 1910 en 1930 (zie tabel I) – helaas de enige twee jaren waarin de visconserven apart van de overige conservennijverheid werden geregistreerd – zijn daarom bijzonder interessante bronnen om een zicht te krijgen op de evolutie van deze sector. In 1910 bleek West-Vlaanderen het onbetwiste productiecentrum van vis in blik, met de firma's 'Excelsior' en 'Carbonez' die samen zo'n 517 mensen tewerk stelden. In Brabant waren weliswaar ook drie kleine bedrijfjes actief, die echter in totaal slechts aan 49 arbeiders werk boden. Deze prille industrie van voor WOI zou zich twintig jaar later, in volle interbellum-periode, echter al uitgebreid hebben over het hele land. Visconservenbedrijven konden in deze periode teruggevonden worden in Antwerpen, Brabant, Oost-Vlaanderen, Henegouwen en Luik, al bleef de provincie West-Vlaanderen haar positie als koploper behouden. Naast de twee bestaande bedrijven hadden nog zes andere ondernemingen rond Brugge en de kustzone zich op de visconservenmarkt gesmeten, goed voor circa 911 arbeidsplaatsen.



Fig. 5. De afdeling conserven bij de sardinerie 'Carbonez & Cie.', begin 20^{ste} eeuw (Bron: Collectie NAVIGO).

	INDUSTRIETELLINGEN			
	1910		1930	
	Bedrijven	Werknemers	Bedrijven	Werknemers
Antwerpen	0	0	9	68
Brabant	3	49	14	78
West-Vlaanderen	2	517	8	911
Oost-Vlaanderen	0	0	1	93
Henegouwen	0	0	2	6
Luik	0	0	2	8

Tabel I. De visconservenindustrie in België, volgens de industrietellingen van 1910 en 1930 (Bron: Industrietellingen).

Excelsior, Oostende

De allereerste visconservenfabriek in België vestigde zich vanaf 1896 op de kruising van de Leffingestraat en de Koninginnelaan in Oostende. Aan het hoofd van 'Excelsior', in de volksmond ook gekend als de zogenaamde 'sprotfabriek', stond de Nederlandse investeerder Henri Van Bylandt, die oorspronkelijk actief was geweest in Hellevoetsluis. Hij vestigde zich vermoedelijk vanwege het belastingvoordeel in België, en bracht aanvankelijk ook een deel van zijn Nederlandse werkploeg mee naar West-Vlaanderen. Zij moesten de lokale Oostendse bevolking namelijk de stiel van de visconserven aanleren. De firma 'Excelsior' produceerde en verkocht haar producten onder verschillende merknamen, waarvan 'Les Trois Pêcheurs' de belangrijkste was. In de periode voor de Eerste Wereldoorlog kende 'Excelsior' een snelle ontwikkeling, met piekmomenten van wel 700 – opnieuw vooral jonge en vrouwelijke – arbeiders. Tussen november en februari kende het inblikken van de sprot traditioneel het topmoment, maar ook tijdens de rest van het jaar werd het nodige werk voorzien. De visconservenfabriek breidde haar infrastructuur rond de eeuwwisseling immers al snel uit met een drogerij, een oliefabriek, een blik- en later ook een houtatelier. Het bedrijf legde zich zelfs een tijdje toe op het produceren van groentenconserven. 'Excelsior' ging bovendien ook aan de slag met het visafval dat het fabriceren van de conserven met zich meebracht. De koppen en staarten van de sprot werden zo verwerkt tot 'visch-guano', een soort meststof die vooral afname vond bij landbouwers in de regio.



Fig. 6. Reclame voor sardines 'Les trois héros' van de Oostendse firma 'Excelsior' (links) en 'Les trois pacificateurs' van de Nieuwpoortse fabrikant 'Carbonez' (rechts) (Bron: Collectie NAVIGO).

Tijdens de Eerste Wereldoorlog werd het bedrijf zwaar vernield en deden de gebouwen dienst als paardenstallen van de Duitse bezetter. Nadien moest opnieuw zwaar geïnvesteerd worden, en uiteindelijk kon 'Excelsior' pas in 1920 opnieuw van start gaan. Tegen 1923 waren alweer om en bij de 200 werknemers actief in de fabriek, die in tegenstelling tot de vooroorlogse periode steeds minder vanuit de eigen omgeving afkomstig waren. Meisjes van de kust keken immers in toenemende mate neer op het zware werk in de 'sprotfabriek' en lieten zich vervangen door gegadigden uit het binnenland. Zij namen vanaf dan de taak op zich van het spoelen van de sprotten en ze vervolgens te ontdoen van kop en staart, ze onder te dompelen in een zoutbad en ze licht te grillen, te frituren en in te blikken samen met wat olie. Ten slotte volgde de sterilisatie van de blikken in de autoclaven. De jaarlijkse productie van 'Excelsior' kon in goede jaren soms oplopen tot circa 7 miljoen sprotblikjes. Het bedrijf bleef actief tot eind jaren 1950, maar rond 1960 werden de fabrieksterreinen onteigend en fuseerde 'Excelsior' met 'Ostendia', een belangrijke visconservenfabriek uit Bredene.

Carbonez, Nieuwpoort

Eind 1897 kregen de Nederlandse arts Johannes Lijdius Catharinus Pompe van Meerdervoort en de Vlaamse industrieel Henri 'Petje' Carbonez de toestemming om een visrokerij op te richten in Nieuwpoort, langs het kanaal naar Veurne. In een later stadium (ca. 1908) werd hieraan ook een visconservenfabriek toegevoegd. De firma 'Carbonez' – die al snel volledig in handen van Henri Carbonez kwam – deed in haar begindagen beroep op een groep Bretoense stielmannen, die de Vlaamse werknemers de metier moest bijbrengen. Tijdens de hoogdagen van het sprotseizoen waren circa 100 tot 140 werknemers actief binnen de Nieuwpoortse conservenfabriek, terwijl de bijhorende blikslagerij een veertigtal personen voorzag van permanente werkgelegenheid tijdens het 'tussenseizoen'. Het finale product werd onder de merknaam 'Les Trois Pacificateurs' op de markt gebracht. Henri Carbonez was trouwens ook actief als reder en had een drietal schepen in zijn bezit. De sardinerie 'Carbonez' kende een bloeiperiode tijdens het interbellum, maar kreeg het na de Tweede Wereldoorlog moeilijker. Rond 1960 ging de firma in vereffening.



Fig. 7. In 1897 startte Henri Carbonez, samen met de Nederlandse arts Johannes Lijdius Catharinus Pompe van Meerdervoort, in Nieuwpoort een visrokerij op, die later zou uitbreiden met een conservenfabriek voor sprot (Bron: Collectie NAVIGO).

EPILOOG

Tijdens de jaren 1950 en 1960 kregen niet enkel 'Excelsior' en 'Carbonez' het moeilijk, maar ook heel wat andere Belgische visconservenbedrijven raakten in de problemen. Dit kon in de eerste plaats toegeschreven worden aan de dalende aanvoer van kwaliteitsprot, maar hing ook nauw samen met de kleinschaligheid van de Belgische ondernemingen. De concurrentie van grote firma's uit het buitenland, en zeker uit het Middellandse Zeegebied, was immers moordend. Deze mediterrane fabrieken konden niet alleen op een veel grotere schaal vis aanvoeren en verwerken, maar konden bovendien ook profiteren van lagere loonkosten. België werd na afloop van de Tweede Wereldoorlog immers, zeker in vergelijking met de buurlanden, een land met hogere wedden. Voeg aan deze situatie nog de opkomst van nieuwe conserveringstechnieken toe – in het geval van de vissector was vooral de doorbraak van het diepvriezen van belang – en het lot van de vele kleine visconservenbedrijven in West-Vlaanderen was helaas snel bezegeld.

REFERENTIES

De Clerck, R. 2012. De West-Vlaamse visverwerkende industrie in de periode 1880-1930: Commodo et incommodo: Gemak en (of) ongemak. De Vrienden van het Nationaal Visserijmuseum van Oostduinkerke, Oostduinkerke. 76 p.

Drouard, A. 2009. "The history of the sardine-canning industry in France in the nineteenth and twentieth centuries", in Segers, Y., Bieleman, J. en Buyst, E. Exploring the food chain. Food production and food processing in Western Europe, 1850-1990. Brepols Publishers, Turnhout. pp. 177-190.

Nielsen, E. en Segers, Y. 2007. Smaken van het land. Groenten en fruit, vroeger en nu. Uitgeverij Davidsfonds, Leuven. 179 p.

Scholliers, P. 1993. Arm en rijk aan tafel. Tweehonderd jaar eetcultuur in België. EPO, Berchem.

Van der Hallen, P. 2011. Industrial dynamics in the food industry (1880-1940) in an era of technological transition. Ongepubliceerd proefschrift, KU Leuven. 483 p.

www.retroscoop.com